

CATCH GAP REZEPTE

Selbstgemachte Waffeln

Zubereitungszeit 20 min | 2 Personen



CATCH GAP
backen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

Zubereitung

- "CATCHCAP - Pfannenspritzschutz" auf eine passende (28cm) Schüssel legen. Das Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mit einem Löffel verrühren.
- "CATCHCAP - Pfannenspritzschutz" auf eine separate Schüssel legen und die Eier leicht mit einem Mixer verquirlen und dann Milch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt hinzuzügen.
- Die flüssigen Zutaten zur Mehlmischung geben und gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Dabei darauf achten, nicht zu lange zu rühren, um eine zähe Konsistenz zu vermeiden.
- Den Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten.
- Den Teig portionsweise in das Waffeleisen gießen und gemäß den Anweisungen des Waffeleisenherstellers goldbraun backen.
- Die frisch gebackenen Waffeln vorsichtig aus dem Waffeleisen nehmen und nach Belieben mit frischen Früchten, Soße, selbstgemachtem Marmelade oder Puderzucker garnieren.

Zutaten

- 2 Tassen Allzweckmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Eier
- 1 & 3/4 Tassen Milch
- 1/2 Tasse geschmolzene Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!